D AT

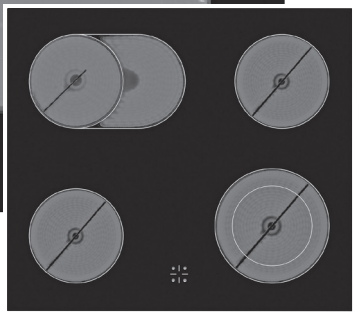
Bedienungs- und Installationsanleitung

DESSAUER

KÜCHENTECHNIK

Einbau-Backofen
EB 9946 09

Einbau-Herd
EH 9948 09



Kochfeld
EH 9947 06

4051543040707 / 405154304563 / 4051543045641

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für ein DESSAUER-Haushaltsgerät entschieden haben!

DESSAUER-Haushaltsgeräte bieten Ihnen ausgereifte und zuverlässige Technik, Funktionalität und ansprechendes Design.

Sollten Sie trotz unserer sorgfältigen Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren zentralen Kundendienst, hier wird man Ihnen gerne behilflich sein:

Kundendienst-Anforderung
eMail service-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Ersatzteil-Anforderung
eMail ersatzteil-kt@oranier.com
Telefon 0 64 62 / 9 23-355
Telefax 0 64 62 / 9 23-359

Alle Dienste sind erreichbar
Mo - Do 8.00 - 17.00 Uhr
Fr 8.00 - 15.00 Uhr

Außerhalb der Dienstzeiten teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte per eMail oder Telefax mit.

Ländervertretungen:

Österreich

ORANIER
Niederlassung Österreich
Dürrnberger Straße 5 · 4020 Linz

Telefon <43> 07 32 / 66 01 88
Telefax <43> 07 32 / 66 02 23
eMail sales@oranier.at

CE-Konformitätserklärung
Diese Gerät ist nur für die Verwendung zum privaten Gebrauch geeignet. Jegliche andere Verwendung des Gerätes ist unzulässig.

Die in diesem Benutzerhandbuch verwendeten Darstellungen sind schematisch und modellabhängig.

Inhaltsverzeichnis

Ihr Gerät im Überblick 3

Bedienfeld 4

Wichtige Sicherheitshinweise 5

Bedienelemente 10

Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes 12

Funktionssymbole
Heizarten Wahlschalter 13

Elektronische Zeitschaltuhr 14

Erstmalige Benutzung 17
- Umweltverträglichkeit 17
- Kühlventilator 17
Reling aushängen 17

Reinigung und Pflege 17
Leuchtmittel im Backraum wechseln 18
Reinigung der Scheibe in der Backraumtür 19
Backraumtür ausbauen 20

Einbau des Backofens/Herdes 21
Einbau des Kochfeldes EH 9947 09 22

Elektrischer Anschluss 23
- Sicherheitshinweise 23

Elektrischer Anschluss EB 9946 09 23

Elektrischer Anschluss EH 9948 09 24
- Anschlussschemata EH 9948 09 24

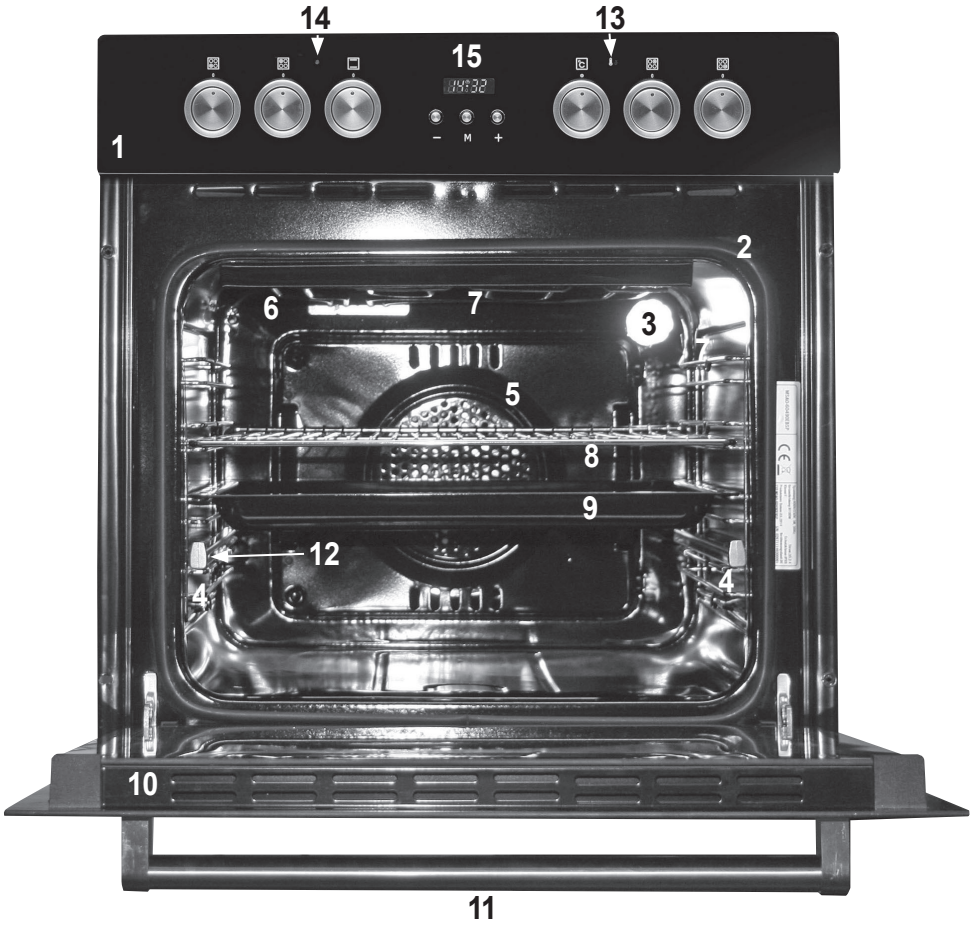
Fehlertabelle 25

Technische Daten und Abmessungen 26

Hinweise zu Entsorgung 29

Dessauer-Werksgarantie 31

Ihr Gerät im Überblick



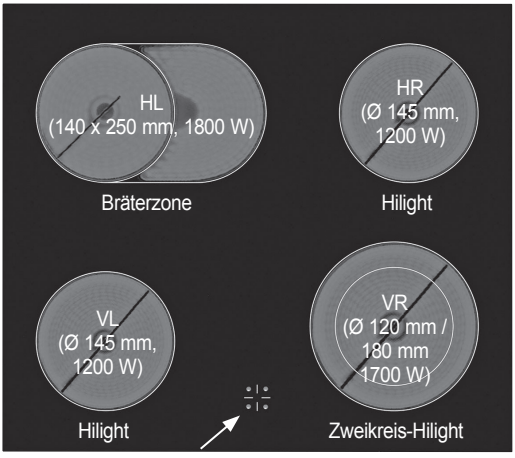
1 Bedienfeld
2 Dichtung
3 Backraumbeleuchtung
4 Seitliche Reling
5 Umluftventilator
6 Oberes Heizelement
7 Grill-Heizelement
8 Grillrost
9 Backblech
10 Wärmeisolierte Backraumtür
11 Wärmeisolierter Türgriff
12 Teleskopauszug (Option)
13 Kontrollleuchte "Heizung"
14 Betriebs-Kontrollleuchte
15 Zeitschaltuhr

Bedienfeld

EB 9946 09

EH 9948 09

EH 9947 06



Wichtige Sicherheitshinweise

Das Gerät bei Lieferung sofort auspacken oder auspacken lassen. Das allgemeine Aussehen prüfen. Eventuelle Vorbehalte schriftlich auf dem Lieferschein vermerken, und ein Exemplar davon behalten.
Bitte lesen Sie die vorliegenden Hinweise zum Einbau und Gebrauch des Gerätes aufmerksam vor der ersten Inbetriebnahme durch, damit Sie Ihr Gerät schnell beherrschen.
Diese Betriebsanleitung mit dem Gerät aufbewahren. Sollte das Gerät an eine andere Person verkauft oder veräußert werden, sichergehen, dass diese Person auch die Bedienungsanleitung erhält. Vor der Installation und Benutzung des Backofens müssen diese Hinweise zur Sicherheit des Gerätes zur Kenntnis genommen werden. Sie sind für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen verfasst worden.
Dieses Handbuch wurde für verschiedene Modelle einer Reihe verfasst. IHR GERÄT KANN EINIGE DER IN DIESEM HANDBUCH ERKLÄRTEN AUSSTATTUNGEN NICHT BEINHALTEN. WÄHREND SIE DIESES HANDBUCH DURCHLESEN, SOLLTE SIE AUF DIE ABBILDUNGEN ACHTEN.

Allgemeine Sicherheitshinweise

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen und geistigen Behinderungen und Behinderungen der Sinnesorgane bzw. Personen ohne Erfahrungen und Kenntnisse bedient werden, wenn sie vorher beaufsichtigt wurden oder Anweisungen zur sicheren Bedienung des Geräts erhalten haben und die etwaigen Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Beim Reinigen und Pflegen dürfen Kinder nicht unbeaufsichtigt bleiben. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

WARNUNG: Während der Benutzung können das Gerät und die zugänglichen Teil heiß werden. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums berühren. Kinder unter 8 Jahren sollten vom Gerät ferngehalten werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.

WARNUNG:
Das Gerät wird während der Verwendung heiß. Achten Sie darauf, dass Sie nicht die Heizelemente im Inneren des Backraums bzw. das Kochfeld berühren, solange die Restwärmeanzeige leuchtet.

Die Handgriffe werden nach kurzer Zeit der Verwendung des Gerätes heiß. Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber, um die Scheibe in der Backraumtür zu reinigen. Diese können die Oberfläche zerkratzen, was zum Bersten der Glasscheibe führen kann.

Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Die Sicherheit ist nur gewährleistet, wenn das Gerät mit einem Schutzleiter verbunden ist, der den gültigen Vorschriften entspricht.

Der Anschluss des Gerätes an das Stromnetz darf nicht über ein Verlängerungskabel erfolgen.

Das Kochfeld darf nicht über einem Geschirrspüler oder einem Wäschetrockner eingebaut werden: Die freigesetzten Wasserdämpfe könnten die Elektronik beschädigen.

Schalten Sie nach jedem Gebrauch die Kochzonen aus.

Überhitzte Fette und Öle entzünden sich schnell. Wenn Sie Speisen in Fett oder Öl (z.B. Pommes Frites) zubereiten, sollten Sie den Kochvorgang beobachten.

Wenn Sie kochen und braten, werden die Kochzonen heiß.
Hüten Sie sich deshalb vor Verbrennungen während und nach der Benutzung des Gerätes.

Achten Sie darauf, dass kein elektrisches Kabel von einem freistehenden oder eingebauten Gerät in Kontakt mit der Scheibe oder der heißen Kochzone kommt.

Bedecken Sie nie die Kochfläche mit einem Lappen oder einer Schutzfolie; diese könnten sehr heiß werden und Feuer fangen.

WARNUNG: Wenn die Glasoberfläche gesprungen ist, ist das Gerät auszuschalten, um die Gefahr eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

Metallische Gegenstände wie Messer, Gabel, Löffel und Topfdeckel sollen nicht auf dem Kochfeld abgelegt werden, denn sie könnten heiß werden.

Sind Haustiere in der Wohnung, die an das Kochfeld gelangen könnten, ist die Kindersicherung zu aktivieren.

Verwenden Sie keine Töpfe oder Pfannen mit ungeschliffenem oder beschädigtem Boden. Diese können die Glaskeramikscheiben verkratzen. Beachten Sie, dass auch Sandkörner Kratzer verursachen können.

Glaskeramik ist unempfindlich gegen Temperaturschocks und sehr widerstandsfähig, jedoch nicht unzerbrechlich. Besonders spitze und harte Gegenstände, die auf die Kochfläche fallen, können sie beschädigen.

Vermeiden Sie es, mit den Töpfen an die Rändern der Glasscheibe zu stoßen.

Die Kochzonen nicht mit leerem Kochgeschirr benutzen.

Vermeiden Sie Zucker, Kunststoff, oder Alufolie auf den heißen Kochzonen. Diese Stoffe schmelzen, kleben fest und können dadurch beim Abkühlen Risse, Brüche oder andere bleibende Veränderungen in der Scheibe verursachen. Falls sie trotzdem auf die heißen Kochzonen gelangen, schalten Sie das Gerät bitte aus, und entfernen Sie diese Stoffe noch im heißen Zustand. Da die Kochzonen heiß sind, besteht Verbrennungsgefahr!

Wird das Kochfeld über einen Schubkasten eingebaut, so muss ein Zwischenboden im Mindestabstand von 20 mm zur Kochfeldunterseite eingebaut werden, sodass eine zufällige Berührung nicht möglich ist. Der Zwischenboden darf nur mit Werkzeugen entfernbar sein. Es dürfen keine brennbaren Gegenstände (z.B. Spraydosen) in dieser Schublade aufbewahrt werden. Die Besteckkästen in der Schublade müssen aus hitzebeständigem Material sein.

Erhitzen Sie keine geschlossenen Behälter (z.B. Konservendosen) auf den Kochzonen. Durch den entsprechenden Überdruck können die Behälter bzw. Dosen platzen, und es besteht Verletzungsgefahr!

Wichtige Sicherheitshinweise

Verwenden Sie zur Reinigung des Gerätes keine Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Gefahr von elektrischen Schlägen zu vermeiden.

- Ihr Gerät wurde unter Einhaltung der einschlägigen inländischen und internationalen Normen und Vorschriften hergestellt.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von autorisierten Servicetechnikern durchgeführt werden. Die Aufstellung oder Reparaturarbeiten, die von nicht autorisierten Technikern ausgeführt wurden, können Sie gefährden.
- Jegliche Modifikation der technischen Eigenschaften des Gerätes ist gefährlich und daher verboten. Stellen Sie vor der Installation sicher, dass die lokalen Netzbedingungen und die Einrichtung des Gerätes kompatibel sind. Die Vorschriften für dieses Gerät sind auf dem Typenschild angegeben.
- VORSICHT: Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt und sollte nicht für andere Zwecke oder auf einer anderen Anwendung, z. B. für gewerbliche und industrielle Anwendung oder in einem kommerziellen Umfeld verwendet werden.
• Heben oder verschieben Sie das Gerät nicht durch Ziehen an der Backraumtür.
Da das Glas brechen könnte, sollten Sie bei der Reinigung stets vorsichtig sein, um Kratzer zu vermeiden. Vermeiden Sie Schläge auf das Glas durch Gerätezubehör.
- Überprüfen Sie, ob die Stromzuleitung nicht während der Installation eingeklemmt wurde. Wird das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, dem Vertrieb oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.
- Lassen Sie niemals Kinder auf die geöffnete Backraumtür klettern oder auf ihr sitzen.

Warnhinweise zur Installation
- Sie dürfen das Gerät, solange es nicht eingerichtet ist, nicht in Betrieb nehmen. Das Gerät darf nur von einem autorisierten Techniker aufgestellt und in Betrieb genommen werden. Der Hersteller ist nicht haftbar für Schäden, die durch falsche Aufstellung oder wegen der Aufstellung durch nicht befugte Personen verursacht werden.
- Während Sie das Gerät auspacken, sollten Sie es auf Transportschäden überprüfen. Für den Fall, dass Sie einen Schaden erkennen, verwenden Sie das Gerät bitte nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit einem qualifizierten Kundendienst in Verbindung. Da die für die Verpackung verwendeten Materialien (Nylon, Heftklammern, Styropor etc.) für Kinder gefährlich sein können, sollten Sie diese einsammeln und sofort entsorgen.
Schützen Sie das Gerät vor Umwelteinflüssen. Setzen Sie es niemals Einflüssen wie Sonne, Regen, Schnee oder Staub usw. aus.
- Die das Gerät umgebenden Materialien (Schrank) muss in der Lage sein, einer Temperatur von mindestens 100 °C zu widerstehen.

Wichtige Sicherheitshinweise

Während der Verwendung

Wenn Sie das Gerät das erste Mal einschalten, wird ein bestimmter Geruch entstehen, der von den Isoliermaterialien und den Heizelementen herrührt. Deshalb sollten Sie das Gerät vor der ersten Verwendung bei maximaler Temperatur für 30 Minuten leer betreiben. Bitte lüften Sie während dieser Zeit die Umgebung, in welcher das Gerät installiert ist, gründlich durch.

- Die inneren und äußeren Oberflächen des Gerätes werden bei seiner Verwendung heiß. Wenn Sie die Backraumtür öffnen, treten Sie, um dem aus dem Backraum entweichenden heißen Dampf auszuweichen, etwas zurück. Es besteht die Gefahr von Verbrennungen.
- Stellen Sie während des Betriebs keine enflammbaren oder brennbaren Materialien in oder in die Nähe des Gerätes.
- Verwenden Sie stets hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie Nahrungsmittel in das Gerät geben oder herausnehmen. Lassen Sie das Gerät beim Kochen mit festen oder flüssigen Fetten nicht unbeaufsichtigt. Diese könnten bei sehr hohen Temperaturen zu brennen beginnen. Gießen Sie niemals Wasser in brennendes Fett oder Öl.

- Achten Sie stets darauf, dass die Regler in der Position „0“ (Stop) stehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.
- Wenn Sie die Ablagen herausziehen, neigen sie sich. Achten Sie darauf, dass keine heißen Flüssigkeit überlaufen.

- Hängen Sie keine Handtücher, Spültücher oder Tücher an das Gerät oder seine Griffe.

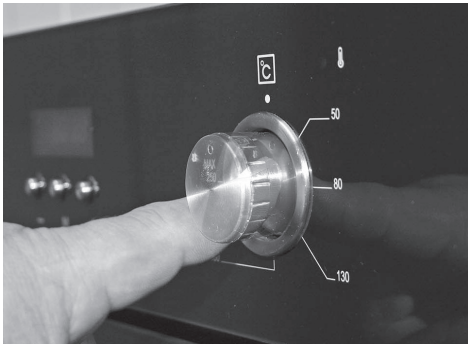
Reinigung und Wartung

- Bevor Sie irgendwelche Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie das Gerät ausschalten. Sie können dies mit dem Trennen des Gerätes von der Stromversorgung oder Ausschalten der Hauptsicherung tun.
- Sie dürfen während der Reinigung der Kontrollfläche die Schaltknöpfe nicht entfernen.

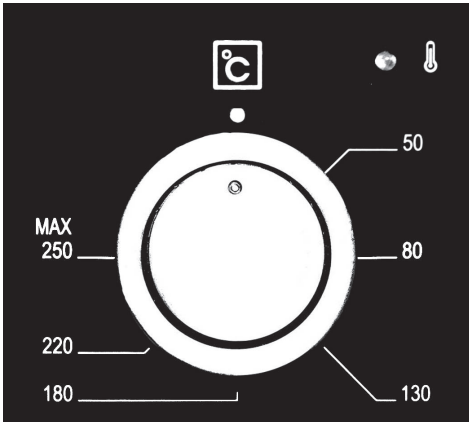
FÜR EINE EINWANDFREIE FUNKTION UND DIE GRÖSSTMÖGLICHE SICHERHEIT SOLLTEN SIE STETS ORIGINALERSATZTEILE VERWENDEN UND IM BEDARFSFALL NUR EINEN AUTORISIERTEN WARTUNGSDIENST BEAUFTRAGEN.

Bedienelemente

Die Bedienknebel beider Geräte sind mit einem Fingerdruck in Position 0 versenkbar (Abb. rechts) und im versenkten Zustand vor Verschmutzung und versehentlicher Fehlbedienung geschützt.

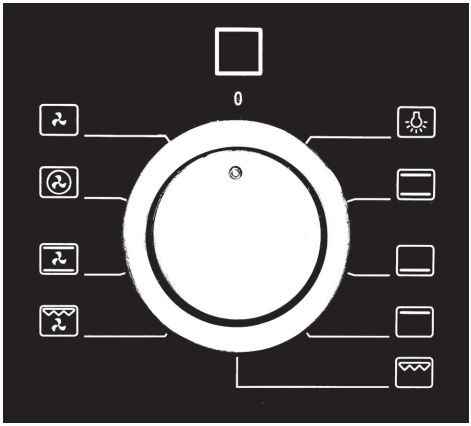


Bedienelemente EB 9946 09



Thermostat

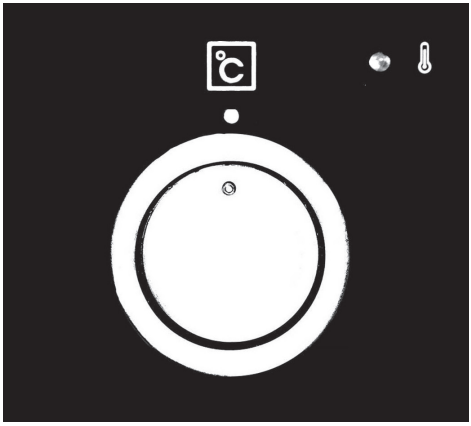
Mit dem Temperaturregler stellen Sie die erforderliche Backraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50ºC und 270ºC, ein.



Heizarten-Wahlschalter

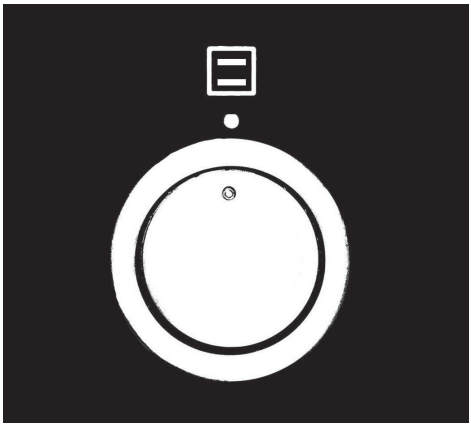
Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Backraumes.

Bedienelemente EH 9948 09



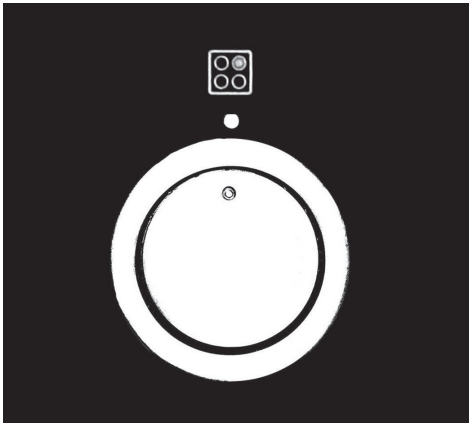
Thermostat

Mit dem Temperaturregler stellen Sie die erforderliche Backraumtemperatur, abhängig vom Gargut, zwischen 50ºC und 270ºC ein.
Die Temperaturskala befindet sich am Außenring des Reglers und ist nur im nicht versenkten Zustand sichtbar.



Heizarten-Wahlschalter

Mit diesem Wahlschalter bestimmen Sie die gewünschte Beheizungsart des Backraumes.
Die Symbole der Heizarten befinden sich am Außenring des Reglers und sind nur im nicht versenkten Zustand sichtbar.



Leistungsregler Kochstellen

Leistungsregler für die elektrischen Kochstellen, hier z.B. für die Kochstelle hinten rechts (HR).
Mit dem Erhöhen der Leistungsstufe (Drehen im Uhrzeigersinn) wird die Wärmeabgabe erhöht.
Zum Abschalten Leistungsregler gegen den Uhrzeigersinn bis auf "0" drehen.
Die Skala der Leistungsstufen befindet sich am Außenring des Reglers und ist nur im nicht versenkten Zustand sichtbar.

Leistungsregler 2. von links und 1. von rechts:
Drehen über die Maximalstellung hinaus schaltet bei angeschlossener Zweikreiskochzone oder Bräterzone die zusätzliche Kochzone ein bzw. wieder aus.

Gebrauch des Glaskeramik-Kochfeldes EH 9947 09

Leistungsregler Kochstellen

Leistungsregler Kochstellen

Mit den Leistungsreglern an der Bedienblende können Sie die einzelnen Kochzonen einschalten und in der Leistung regeln.

Achten Sie auf die Zuordnung der Kochzonen!

Die gewünschte Temperatur kann mit den Leistungsreglern stufenlos eingestellt werden. Mit dem Drehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn kann die Temperatur bis zur maximalen Temperatur bei den einfachen Kochzonen eingestellt werden.

Für gute Koch- und Bratergebnisse empfehlen wir den Gebrauch geeigneten Geschirrs für Glaskeramik-Kochfelder.

Die Größe des Kochgeschirrs sollte den Kochzonen angepasst sein. Ist der Topf- bzw. Pfannenboden kleiner als der Durchmesser der jeweiligen Kochzone, geht Energie verloren und steigt am Kochgeschirr vorbei nach oben.

Achtung: Hierbei können die Griffe des Kochgeschirrs sehr heiß werden!

Zur Energieeinsparung empfehlen wir Ihnen den Gebrauch von Deckeln für Töpfe und Pfannen.

Stellen Sie Ihr Geschirr auf die Kochzonen, bevor Sie diese einschalten. Nutzen Sie die Restwärme der Heizungen und schalten Sie die Kochzonen vor Ende des Koch- und Backvorgangs ab.

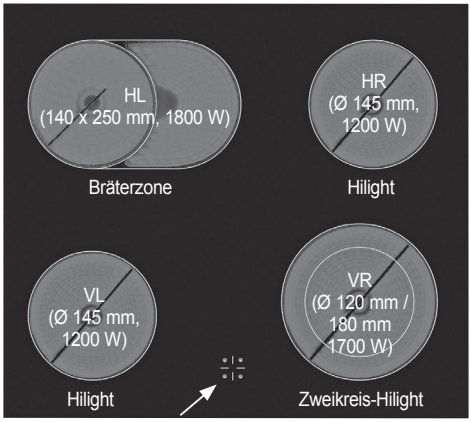
Gebrauch der Zweikreis- und Bräterzonen:
Standardmäßig wird der kleinere Kochzonen-Bereich beheizt. Für Bräter oder größere Töpfe kann der erweiterte Kochzone zugeschaltet werden.

Zuschalten der erweiterten Kochzone:
Durch Weiterdrehen des Leistungsreglers im Uhrzeigersinn über die “Max.“-Position hinaus wird über einen Schaltkontakt eine erweiterte Kochzone zugeschaltet.

Anschließend den Leistungsregler auf die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Abschalten der erweiterten Kochzone:
Drehen Sie den Leistungsregler gegen den Uhrzeigersinn auf "0". Die Funktion "Erweiterte Kochzone" wird beim Zurückdrehen auf die „0“ Position wieder gelöscht.

Anschließend den Leistungsregler auf die gewünschte Leistungsstufe einstellen. Die kleinere Kochzone wird nun mit der gewünschten Leistungsstufe betrieben.



Restwärmeanzeige

Restwärmeanzeige
Dieses Glaskeramik-Kochfeld verfügt über eine Restwärmeanzeige. Ist eine Kochzone wärmer als 60°C leuchtet die zugehörige Anzeige. Sie erlischt erst, wenn die Temperatur unter 60°C gefallen ist.

ACHTUNG: Die Leuchtmittel der Restwärmeanzeige können ausfallen! In diesem Fall werden Sie nicht gewarnt - VERBRENNUNGSGEFAHR!
Lassen Sie das Leuchtmittel durch den Kundendienst umgehend erneuern.

Temperaturbegrenzer
Alle Kochzonen sind mit einer Thermosicherung ausgestattet, die eine Überhitzung der Glaskeramik verhindert. Dadurch kann es auch in der höchsten Leistungsstufe zu Abschaltungen kommen.

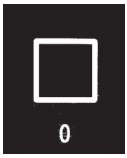
Funktionssymbole Heizarten-Wahlschalter

Elektro-Backofen einschalten

Stellen Sie den Heizarten-Wahlschalter auf die gewünschte Betriebsart.
Drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn bis zur gewünschten Temperatur.
Die Kontrollleuchte Heizung leuchtet, so lange der Backraum aufheizt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, verlöscht die Kontrollleuchte Heizung.
Während des Betriebes schaltet sich die Beheizung selbsttätig ein- und aus, um die eingestellte Temperatur zu halten.

Elektro-Backofen ausschalten

Zum Ausschalten Heizarten-Wahlschalter und Temperaturregler auf "0" drehen.



Gerät ausgeschaltet

Beleuchtung

Ober- und Unterhitze kombiniert
Die unteren und oberen Heizelemente sind in Betrieb. Die klassische Betriebsart - nahezu unübertroffen, wenn es um das Garen unterschiedlich zusammengesetzter Speisen geht.
Garen nur auf einer Ebene möglich.

Unterhitze
Das untere Heizelement ist in Betrieb.
Zum Nachbacken von Kuchen oder Pizza, sorgt für einen knusprigen Boden!

Oberhitze
Das obere Heizelement ist in Betrieb. Der Backofen wird ohne Umluftventilation nur mit Oberhitze betrieben.

Grillbetrieb
Der Backraum wird in einem Temperaturbereich von 50 – 250 °C ohne Umluftventilation nur mit Oberhitze durch den Grill betrieben. Der Grill heizt immer mit maximaler Leistung. Die Backofentür schließen.

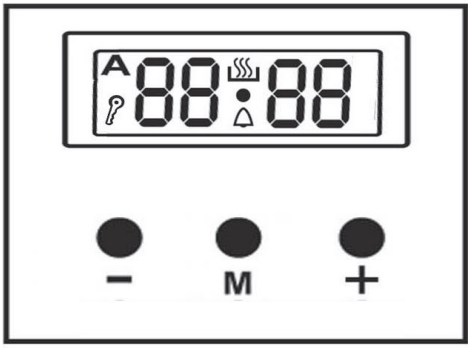
Grill mit Umluft
Nur Oberhitze durch den Grill mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

Ober- und Unterhitze mit Umluft
Oberes und unteres Heizelement mit gleichzeitig arbeitenden Umluftventilator. Die heiße Luft wird gleichmäßig im gesamten Backraum verteilt. Diese Funktion eignet sich auch gut für eine schnelle Bräunung.

Echte Heißluft
Ringheizkörper und der Umluftventilator sind in Betrieb. Auf Grund der gleichmäßigen Temperaturverteilung ist Garen und Backen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig möglich.

Auftaufunktion
Nur der Umluftventilator ist in Betrieb, ohne Heizung.
Der Auftauvorgang erfolgt sehr schonend bei Zimmertemperatur

Elektronische Zeitschaltuhr



Einstellung der Uhrzeit
Nach jedem Stromausfall, oder nach Anschluss des Gerätes an das Stromnetz, blinkt das Symbol **"A"** in der Anzeige der Zeitschaltuhr.

Ohne eingestellte Uhrzeit ist kein Betrieb möglich!

Um die Uhrzeit einzustellen, drücken Sie die Tasten **"+"** und **"-"** gleichzeitig.

Anschließend kann die Uhrzeit mit den Tasten **"+"** und **"-"** eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Uhrzeit übernommen und das Gerät ist nun betriebsbereit.

Alarmfunktion
(Ein Signalton ertönt zu einem eingestellten Zeitpunkt)

Um die Alarmfunktion zu nutzen, drücken Sie die Taste **"M"** so oft, bis das Symbol 🔔 blinkt.

Der Alarmzeitpunkt kann mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 00:00 bis 23:59 eingestellt werden.

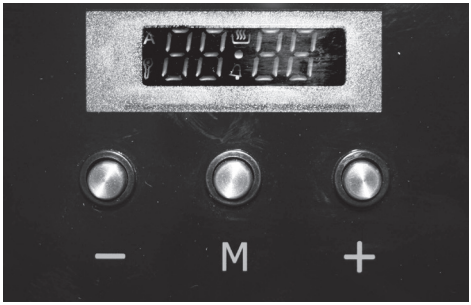
Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der eingestellte Alarmzeitpunkt übernommen. Beim Erreichen des eingestellten Alarmzeitpunktes ertönt ein Signalton und das Symbol 🔔 blinkt.

Dieser Signalton kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden.

Auswahl des Signaltones
So lange die Uhrzeit angezeigt wird, können Sie durch Drücken der **Taste "-" für etwa 1-2 Sekunden** den Signalton auslösen.

Jede weitere Betätigung der Taste **"-"** spielt eine weitere von 3 Signalton-Varianten ab.

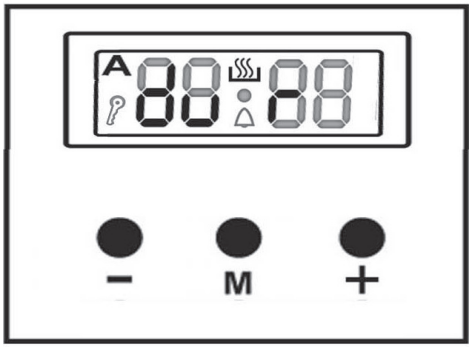
Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird der zuletzt abgespielte Signalton übernommen.



<u>Benutzung der elektronischen Zeitschaltuhr</u>

Die elektronische Zeitschaltuhr gestattet eine Voreinstellung der Garzeit. Wenn die Zubereitung der Speisen keiner Sichtkontrolle bedarf, kann sie auch in Abwesenheit des Benutzers erfolgen.

Elektronische Zeitschaltuhr



Halbautomatischer Betrieb "Gardauer"
(Sie programmieren die Gardauer, starten selbst den Garvorgang und das Gerät schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus)

Drücken Sie die Taste **"M"** so oft, bis in der Anzeige der Zeitschaltuhr statt der Uhrzeit **"du r"** blinkend angezeigt wird.

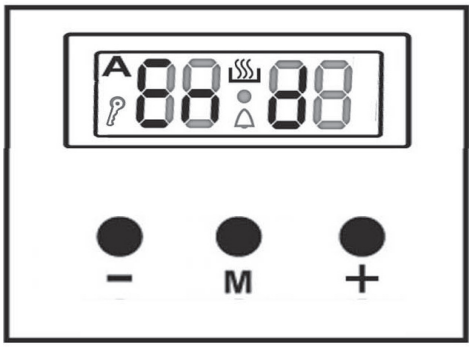
Die gewünschte Gardauer kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 9:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **"A"** und beginnen zu leuchten.

Statt der Anzeige der Zeitschaltuhr **"du r"** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton und die Symbole **"A"** und blinken, das Gerät schaltet sich aus.

Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden. Die Garzeit kann zwischen 0 und 10 Stunden eingestellt werden.



Halbautomatischer Betrieb "Gar-Ende"
(Sie geben die Uhrzeit ein, zu der der Garvorgang beendet sein soll)

Drücken Sie die Taste **"M"** so oft, bis in der Anzeige der Zeitschaltuhr statt der Uhrzeit **"En d"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gar-Endzeit kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **"A"** und beginnen zu leuchten.

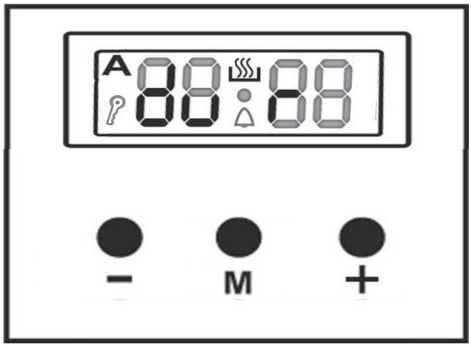
Statt der Anzeige der Zeitschaltuhr **"En d"** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton und die Symbole **"A"** und blinken, das Gerät schaltet sich aus.

Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden. Das Gar-Ende kann zwischen 0:00 und 23:59 Uhr eingestellt werden.

Elektronische Zeitschaltuhr

Vollautomatischer Betrieb
(Sie programmieren die **Gardauer** und die **Gar-Endzeit**. Das Gerät beginnt den Garvorgang automatisch und schaltet sich am Ende der Gardauer selbst aus



Programmierung "Gardauer"
Drücken Sie die Taste **"M"** so oft, bis in der Anzeige der Zeitschaltuhr statt der Uhrzeit **"du r"** blinkend angezeigt wird.

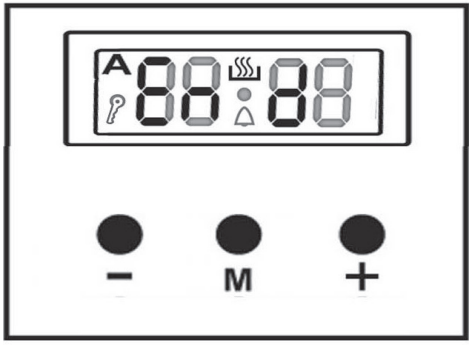
Die gewünschte Gardauer kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 9:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **"A"** und beginnen zu leuchten.

Programmierung "Gar-Ende"
Drücken Sie die Taste **"M"** so oft, bis in der Anzeige der Zeitschaltuhr statt der Uhrzeit **"En d"** blinkend angezeigt wird.

Die gewünschte Gar-Endzeit kann nun mit den Tasten **"+"** und **"-"** im Bereich 0:00 bis 23:59 eingestellt werden.

Etwa 5 Sekunden nach der letzten Änderung wird die eingestellte Gardauer übernommen.
Die Symbole **"A"** und beginnen zu leuchten.



Statt der Anzeige der Zeitschaltuhr **"En d"** wird nun wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt.

Das Gerät schaltet sich zum vorgegebenen Zeitpunkt ein und schaltet sich nach der vorgebenen Betriebsdauer selbsttätig aus

Nach Ablauf der eingestellten Gardauer ertönt ein Signalton und die Symbole **"A"** und blinken, das Gerät schaltet sich aus. Dieser Signalton und das Blinken der Symbole kann durch Drücken einer beliebigen Taste des Timers abgestellt werden.

Erstmalige Benutzung

Der Backofen sollte vor der ersten Benutzung gründlich gereinigt werden.
Den Backofen anschließend für etwa 30 Minuten auf Höchsttemperatur aufheizen; auf diese Weise werden alle fetthaltigen Fertigungsrückstände eliminiert, die beim Backen unangenehme Gerüche verursachen könnten.

Wichtig:

Als Sicherheitsvorkehrung muss vor jeder Reinigung des Backofens immer das Stromnetz abgeschaltet werden. Zum Reinigen dürfen keine sauren oder alkalischen Substanzen verwendet werden (wie z.B. Zitronensaft, Essig, Salz usw.). Chlorhaltige Produkte, sowie Säuren oder Scheuermittel sind ebenfalls zu vermeiden, dies gilt vor allem für die Reinigung der emaillierten Wände.

Umweltverträglichkeit

Als Beitrag zum Umweltschutz wurde die Dokumentation dieses Gerätes auf chlorfrei gebleichtes oder Recycling-Papier gedruckt.
Bei der Verpackung wurde auf deren Umweltverträglichkeit Wert gelegt; sie kann gesammelt und recycelt werden, da es sich um umweltschonendes Material handelt. Durch Recycling der Verpackung wird zur Reduzierung des Rohstoffverbrauchs und des Volumens von Industrie- und Hausmüll beigetragen.

Kühlventilator

Ein Kühlventilator befindet sich auf der oberen Seite des Backofens und dient zur Kühlung sowohl des Einbaumöbels als auch der Backofentür. Der Ventilator schaltet sich selbsttätig ein, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC überschreitet.

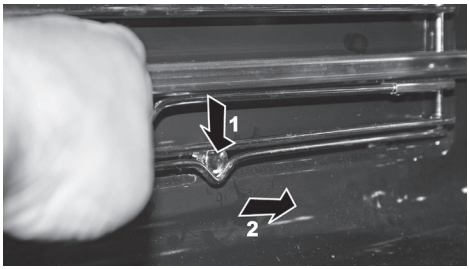
Wird der Backofen z.B. auf 200ºC eingestellt, schaltet sich die Kühlung nach einigen Minuten ein.

Der Ventilator schaltet sich selbsttätig aus, wenn das äußere Gehäuse des Backofens eine Temperatur von 60ºC wieder unterschreitet, z.B. schaltet sich die Kühlung nach Betrieb auf 200ºC nach einigen Minuten wieder aus, in Abhängigkeit von der Umgebungstemperatur.

.

Reling aushängen

Um die seitlichen Halterungen (Reling) für Backbleche und Roste herausnehmen zu können drücken Sie die unterste Sprosse etwas nach unten (1). Jetzt kann die Reling mit der Unterkante ein Stück nach innen geklappt und herausgenommen werden (2).



Zum Einhängen Reling in die oberen Halterungen einhängen und anschließend die unterste Sprosse nach unten drücken und in die untere Halterungen einhängen

Reinigung und Pflege

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger ist verboten!

Bitte verwenden Sie keine Scheuermittel, scharfen Reinigungsmittel oder scheuernden Gegenstände.
Die Frontseite des Gerätes mit einem weichen Tuch und warmer Spülmittellauge abwischen.

Zur Reinigung muss das Gerät abgeschaltet und abgekühlt sein - Verbrennungsgefahr!

Reinigen des Backofeninnenraumes:

Das Innere des Backofens bitte nach jedem Gebrauch reinigen. Verschmutzungen lassen sich so am leichtesten entfernen und brennen erst gar nicht ein.
Zur Reinigung die Backofen-Beleuchtung einschalten.
Den Backofen nach jeder Benutzung mit Spülmittellauge auswischen und trocknen. Hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Backofenreinigern entfernen.

Bei Verwendung von Backofenspray bitte unbedingt die Angaben des Herstellers beachten!

Alle Zubehörteile (Rost, Backblech, Einschubgitter usw.) sind nach jedem Gebrauch zu spülen und gut abzutrocknen. Zur leichteren Reinigung vorher kurz einweichen.

Reinigung und Pflege

Abb. oben: Garraum mit einem weichen Tuch reinigen.

Schalten Sie das Gerät vor der Reinigung aus und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
Im Gebrauch und direkt nach der Benutzung sind die Elemente heiß. Seien Sie deshalb vorsichtig und berühren Sie keine Heizelemente.

Reinigen Sie die Innenteile des Backofens, das Zubehör und andere Emailleteile nicht mit scharfen Gegenständen oder aggressiven und ätzenden Reinigungsmitteln.

Nach dem Gebrauch von Reinigungsmitteln sind deren Rückstände mit klarem Wasser vollständig zu entfernen. Anschließend sollten die gereinigten Teile mit einem trockenen Tuch trocken gewischt werden.

Die Glaskeramik-Kochfläche sollte regelmäßig gereinigt werden. Verwenden Sie hierfür spezielle im Handel erhältliche Reinigungsmittel und Schaber.

Beachten Sie die entsprechenden Gebrauchshinweise der Hersteller!

Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.

Für die Reinigung des Gerätes dürfen keine leicht entzündlichen Reinigungsmittel wie Verdünner, Benzin oder Säure verwendet werden!

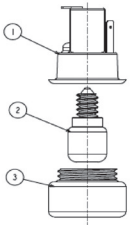
Waschen Sie keine Herdteile in der Geschirrspülmaschine!

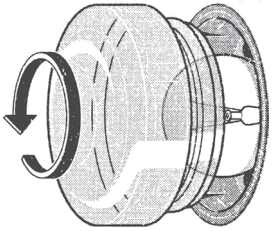
Leuchtmittel im Backraum wechseln

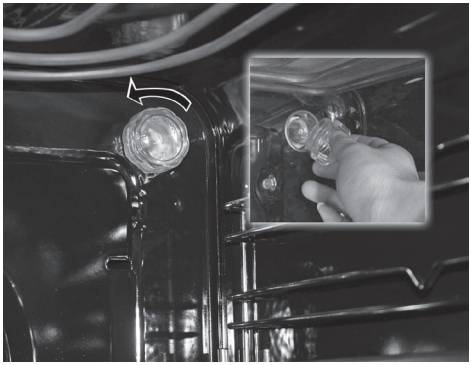
WICHTIG:
Das Leuchtmittel für die Ofenbeleuchtung muss folgende Eigenschaften aufweisen:
a) Hochtemperaturbeständig (bis 300ºC)
b) Spannung 230 V
c) Leistung max. 15 W
d) Sockel G 9

Das Gerät vor Beginn der Arbeiten unbedingt vom Stromnetz trennen!

Zur Vermeidung von Beschädigungen sollte im Backraum ein Tuch ausgebreitet werden. Gläserne Lampenabdeckung (3) abschrauben. Verbrauchtes Leuchtmittel (2) herausdrehen und neues Leuchtmittel einsetzen. Lampenabdeckung (3) wieder in Lampensockel (1) einschrauben und Tuch entfernen. Das Gerät wieder an das Stromnetz anschließen.





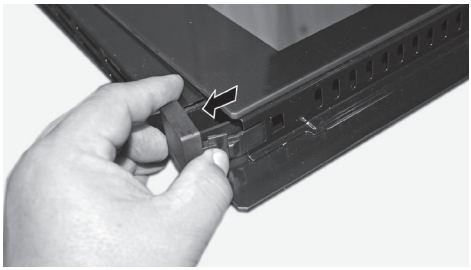


Reinigung der Scheibe in der Backraumtür

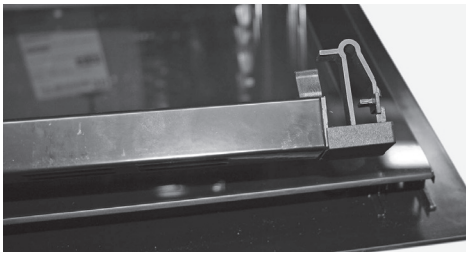
Dieser Backofen ist an der Backraumtür mit einer mehrfachen Isolierverglasung versehen. Die innere Glasfläche kann zu Reinigungszwecken bequem und ohne Spezialwerkzeug erreicht werden.

Wir empfehlen, den Aus- und Einbau der inneren Glasscheibe unter Zuhilfenahme einer zweiten Person durchzuführen, die ein ungewolltes Zuschlagen der Backraumtür verhindert.

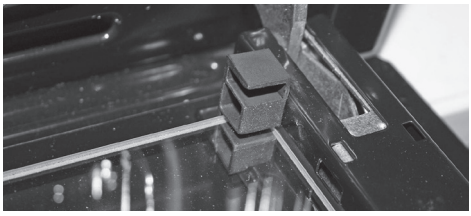
Öffnen Sie die Backraumtür komplett. Die Isolierglasscheiben sind im unteren (hinteren) Bereich der Backraumtür geführt und werden im oberen (vorderen) Bereich von einer Profilschiene gehalten, die wiederum mit zwei Verriegelungen gesichert ist.



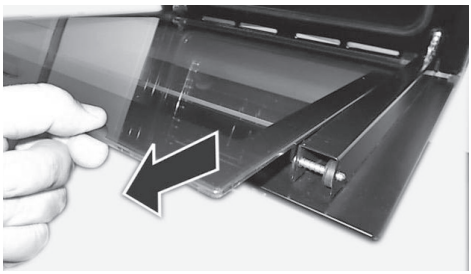
Verriegelungen auf beiden Seiten durch Drücken entriegeln...



...und Profilschiene abnehmen.



Die Isolierglasscheiben vorsichtig aus den hinteren Führungen ziehen...



...und nach vorne herausziehen.

Jede Isolierglasscheibe mit lauwarmer Spüllauge oder geeignetem Reinigungsmittel säubern und trocknen.

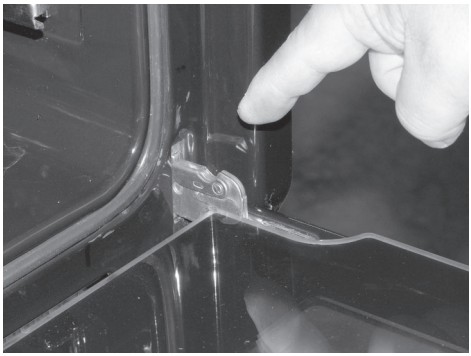
Der Zusammenbau erfolgt in umgekehrter Reihenfolge.

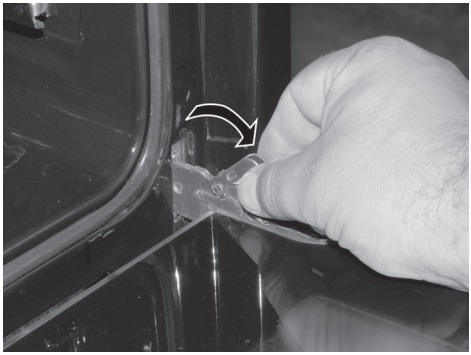
Backraumtür ausbauen

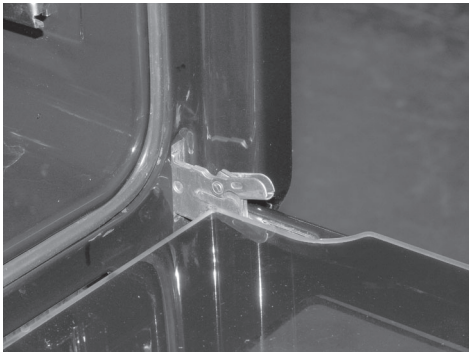
1. Die Backraumtür vollständig öffnen.

2. Klapp-Verriegelungen auf beiden Seiten der Backraumtür öffnen.

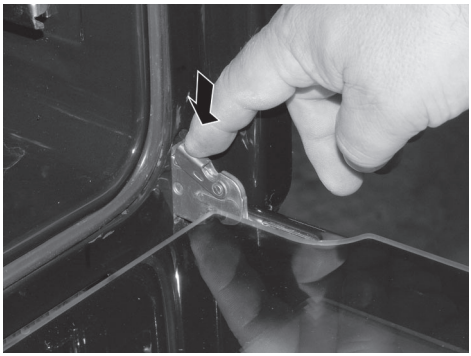
3. Die Backraumtür an den Seiten greifen, etwas anheben und nach vorn herausziehen.

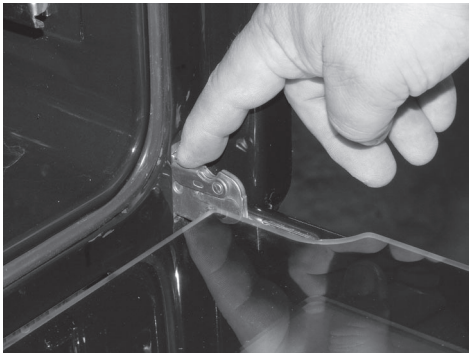






4. Zum Wiederanbringen der Backraumtür die Scharniere wieder in ihre normale Position bringen und sicherstellen, dass sie in ihren Sitz eingetreten ist. Die Backraumtür vollständig absenken und Verriegelungen zuklappen und einrasten lassen.





5. Die Backraumtür vollständig schließen.

Einbau des Backofens / Herdes

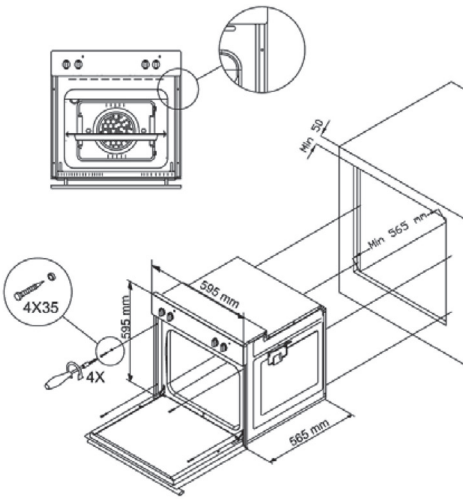
Das Gerät kann unter einem Kochfeld oder in einen Schrank eingebaut werden. Die Einbaumaße müssen den auf der Abbildung dargestellten Maßangaben entsprechen.

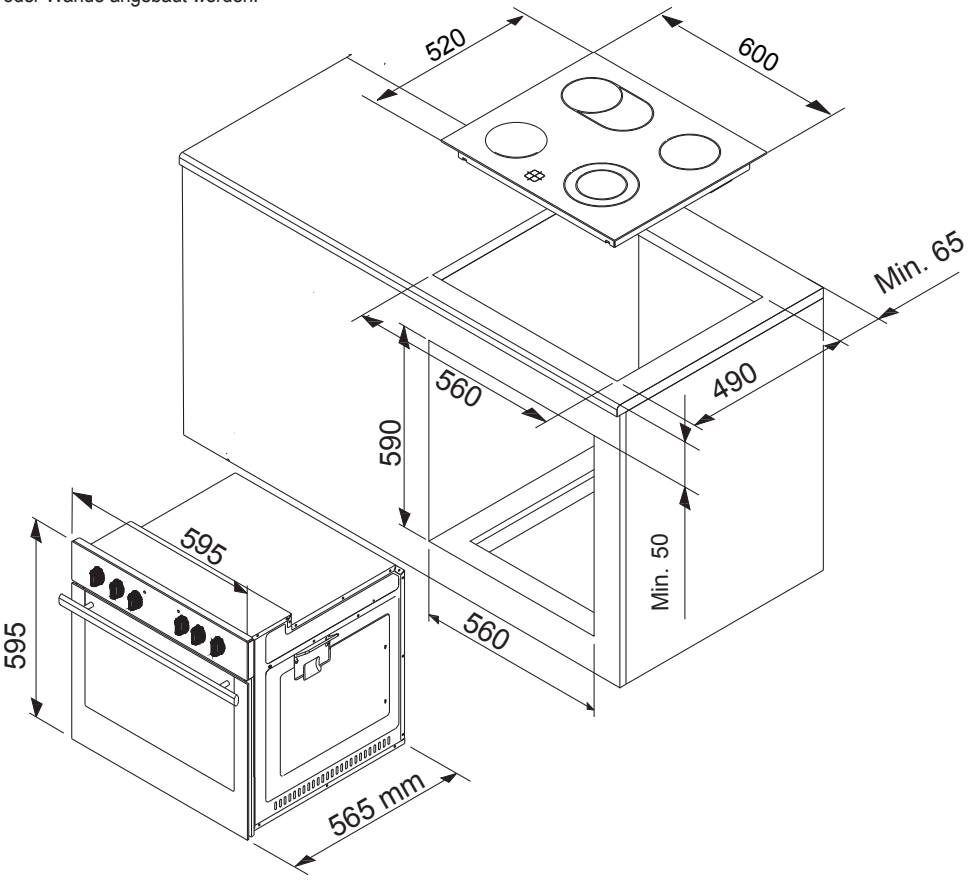
Das Möbelmaterial muss hitzebeständig sein. Der Backofen muss zu den Möbelwänden zentriert und mit den mitgelieferten Schrauben und Buchsen befestigt werden.

Die Einbaunische des Gerätes darf keine Rückwand aufweisen! Die Standfläche in dieser Nische muss zur Wand hin über die gesamte Breite eine Aussparung von mindestens 50 mm aufweisen.

Nach erfolgtem Einbau des Gerätes ist zu prüfen, ob alle Gerätefunktionen richtig funktionieren. Dazu das Gerät ein paar Minuten lang eingeschaltet lassen..

Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y(IEC 335-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angebaut werden.





Einbau des Kochfeldes EH 9947 06

Montage und Anschluss dürfen nur durch einen autorisierten Fachmann vorgenommen werden. Der Benutzer muss darauf achten, dass die an seinem Wohnsitz geltenden Normen und Bestimmungen eingehalten werden.

Furniere unter der Arbeitsplatte müssen mit hitzbeständigem Kleber (100 °C) verarbeitet sein.

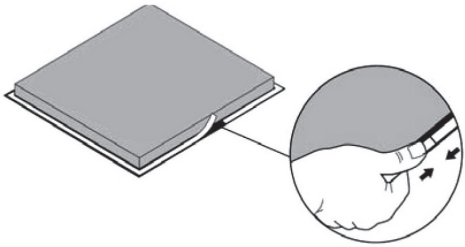
Die Wandabschlussleisten müssen hitzbeständig sein.

Dieses Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y (IEC 33-2-6). Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände eingebaut werden.

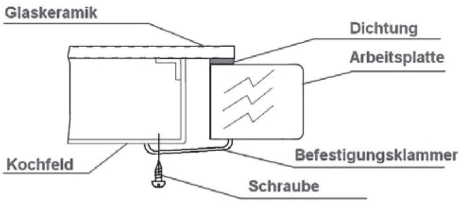
Der Abstand zwischen Ausschnitt und einer Mauer und/ oder einem Möbelstück muss mindestens 50 mm betragen.

Die Ausschnitte in der Arbeitsplatte sind entsprechend der Maßzeichnung auf der vorgehenden Seite durchzuführen.

Reinigen Sie die Arbeitsplatte im Bereich des Ausschnittes und kleben Sie das Silikon-Dichtband auf dem äußeren Rand von unten auf das Kochfeld.
Legen Sie die Schnittkante der beiden Enden bei der Befestigung nicht in den Bereich der Kanten, lassen Sie es nicht überlappen und drücken Sie die Enden gegeneinander.

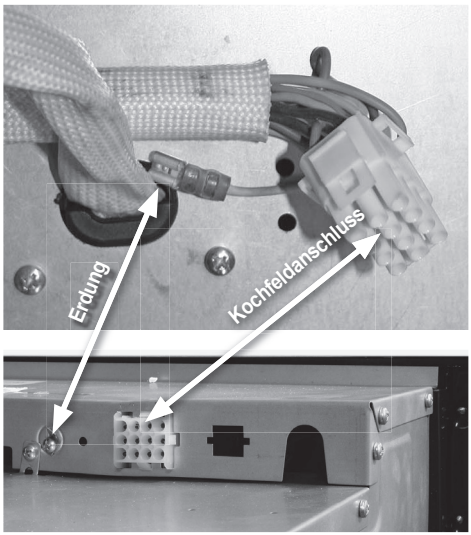


Danach wird das Kochfeld in die Arbeitsplatte eingesetzt und ist dann von unten mit den beiliegenden Halteklammern in der korrekten Position zu sichern.



Nach dem Einsetzen des Kochfeldes ist dieses mit dem Einbauherd zu verbinden.
Dies geschieht durch einfaches Einstecken des verpolungssicheren Sammelsteckers am Kabelbaum des Kochfeldes in die dafür vorgesehene Buchse an der Oberseite des Herdes.

Der einzelne Kabelschuh der **Erdung** ist mit der Anschlussfahne neben der Buchse am Herd zu verbinden.



Elektrischer Anschluss

Allgemeiner Hinweis:
Das Gerät wurde gemäß der europäischen Norm EN 60335-2-6 hergestellt. Es entspricht der Schutzklasse 1 und muss demzufolge geerdet werden!

Sicherheitshinweise

1. Der elektrische Anschluss des Gerätes darf ausschließlich von einer anerkannten Elektrofachkraft ausgeführt werden!

2. Die allgemein geltenden Vorschriften und Normen (z.B. DIN VDE usw.) sowie regionale Vorschriften der zuständigen Energieversorgungsunternehmen sind unbedingt zu beachten.

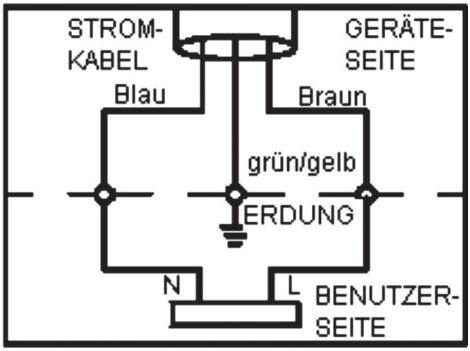
Keine Haftung bei Unfällen und Schäden, die auf eine nicht fachgerechte Ausführung des elektrischen Anschlusses oder auf Nichteinhaltung geltender Vorschriften zurückzuführen sind!

Elektrischer Anschluss EB 9946 09

Weitere wichtige Hinweise:
Bauseits ist für das Gerät ein separater 230V-Wechselstromkreis vorzusehen der mit 16 A abzusichern ist (siehe Typenschild).

Anschluss an eine bauseits installierte Schutzkontakt-Steckdose ("Schuko-Steckdose" nach DIN 49440).
Die Netzanschlussleitung des Gerätes wird zusammen mit dem montierten 3-poliger Schutzkontakt-Stecker („Schuko-Stecker" nach DIN 49441) an eine Schuko-Steckdose angeschlossen.

Zu beachten ist dabei auch, dass dieser Steckanschluss (Stecker / Steckdose) auch dann zugänglich bleibt, wenn das Gerät im Schrank eingebaut ist.



AC220-240V 50Hz 3*1,5 mm²

Elektrischer Anschluss EH 9948 09

Vor der Durchführung des Stromanschlusses muss sichergestellt werden, dass

- die Eigenschaften des Stromnetzes mit den Werten auf dem vorne am Gerät angebrachten Typenschild übereinstimmen.
- das Stromnetz gemäß der geltenden Bestimmungen und Rechtsvorschriften geerdet ist. Die Erdung ist gesetzlich vorgeschrieben.
  Falls das Gerät nicht mit Kabel und/oder Netzstecker ausgestattet ist, muss geeignetes Material verwendet werden, welches der auf dem Typenschild angegebenen Stromaufnahme und der Betriebstemperatur entspricht.

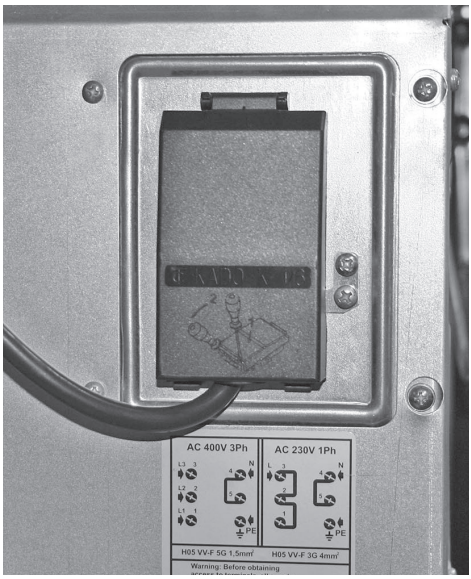
  Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur von mehr als 50ºC erreichen.
- Wenn ein direkter Netzanschluss gewünscht wird, muss ein allpoliger Schalter mit einem Öffnungsweg von mindestens 3 mm zwischen den Kontakten zwischengeschaltet werden, der entsprechend der Belastung laut Typenschild bemessen sein und den geltende Vorschriften entsprechen muss.

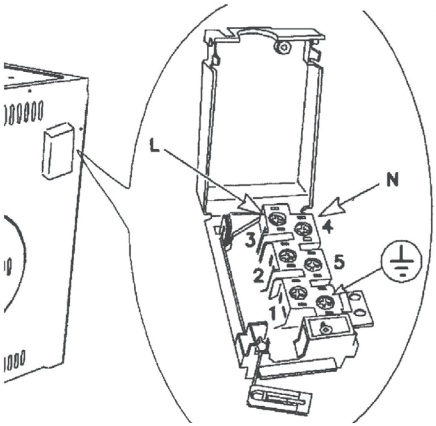
Das gelb-grüne Erdungskabel darf von diesem Schalter nicht unterbrochen werden.!

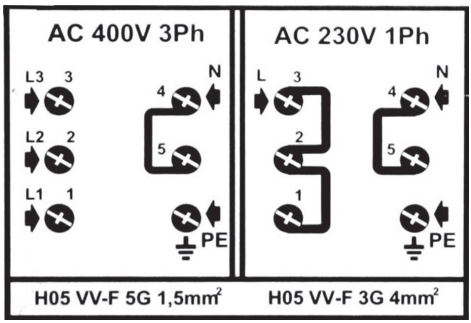
Die Steckdose bzw. der allpolige Schalter müssen bei installiertem Gerät jederzeit problemlos zugänglich sein.

Der Hersteller haftet nicht, wenn die obigen Anweisungen und die geltenden Unfallverhütungs-Vorschriften nicht eingehalten werden.

Anschlussschemata EH 9948 09





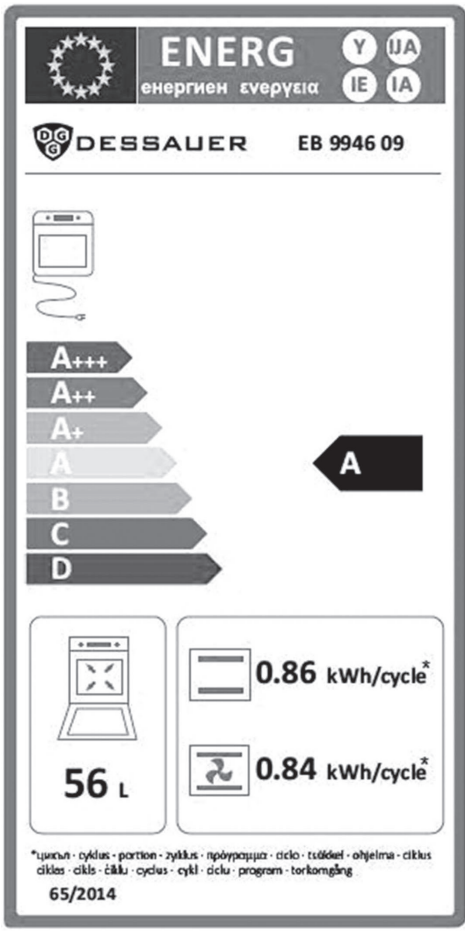


Fehlertabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe
Backofen heizt nicht auf	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
	Thermostat defekt	Kundendienst rufen
Das komplette Gerät ist ohne Funktion	Fehlerstrom-Schutzschalter (FI-Schalter) ausgelöst	Fehlerstrom-Schutzschalter einschalten
	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
		Gerät und Anschluss überprüfen
Sicherung bzw. FI-Schalter löst ständig aus (unabhängig von der gewählten Funktion)	Sicherung zu schwach ausgelegt	Dem Anschlusswert entsprechende Sicherung verwenden. **Vorsicht!** Falls trotz korrekter Absicherung die Sicherung bzw. der FI-Schalter ständig auslöst, hat dies in der Regel einen triftigen Grund: **Herd nicht benutzen!Rufen Sie einen Elektroinstallateur!**
	Fehlerhafter elektrischer Anschluss	
Backofen bleibt dunkel	Leuchtmittel defekt	Leuchtmittel ersetzen
	Sicherung ausgelöst	Sicherung einschalten / ersetzen
Glas der Backraumtür gesprungen (Riss) oder zerbrochen	Mechanische Beschädigung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Dichtung der Backraumtür sichtbar beschädigt	Mechanische Einwirkung	Backofen nicht mehr benutzen, Kundendienst rufen
Backofen lässt sich nicht ausschalten	Elektronik defekt	Stromzufuhr unterbrechen (Sicherung ausschalten / herausdrehen) und Kundendienst rufen!
Starke Rauchentwicklung	Fettrückstände im Backraum	Backofen ausschalten und abkühlen lassen, danach Fettrückstände entfernen
Flecken im Emaille	Herabtropfender Obst- bzw. Fleischsaft	Obstkuchen weniger üppig belegen, tiefes Backblech/Fettpfanne benutzen
		Derartige Flecken sind harmlos und stellen keinerlei Beeinträchtigung der Funktion dar. Nicht behebbar.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EB 9946**
Modellkennung:	9946 09
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	107,0
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,86 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,84 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	56 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr
Masse des Geräts:	37,5 kg
Temperaturbereich:	50 - 270 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW
Ringheizkörper:	2,2 kW
Backraumbeleuchtung:	15 W
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 595 x 548

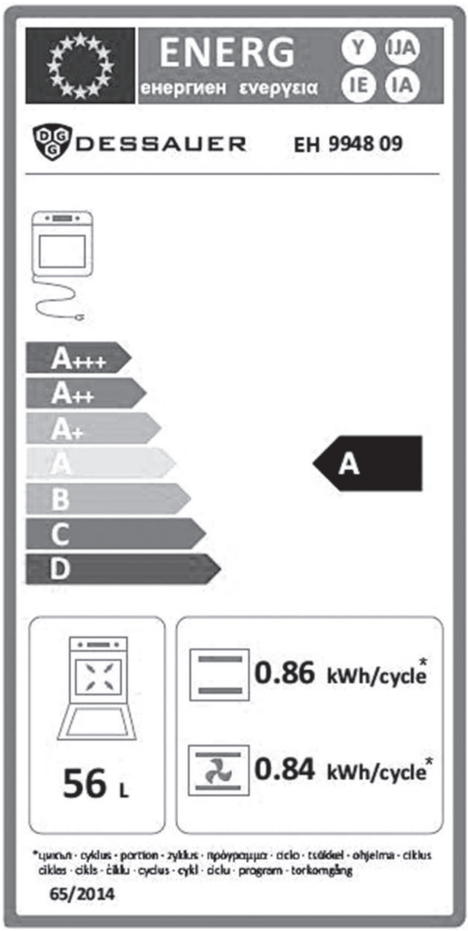


Elektro-Anschlusskabel mit Schukostecker.

Angaben gemäß EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014.

Technische Daten und Abmessungen

Name:	**EH 9948**
Modellkennung:	9948 09
Energieeffizienzindex EEI_{cavity}:	107,0
Energieeffizienzklasse:	A
Energieverbrauch pro Zyklus konventionell $EC_{electric\ cavity}$:	0,86 kWh
Energieverbrauch pro Zyklus Umluft $EC_{electric\ cavity}$:	0,84 kWh
Zahl der Garräume:	1
Wärmequelle(n) je Garraum:	Strom
Volumen des Garraums:	56 l
Art des Backofens:	Elektro-Einbaubackofen mit 9 Funktionen und Uhr/Zeitschaltuhr
Masse des Geräts:	37,5 kg
Temperaturbereich:	50 - 270 °C thermostatgesteuert
Leistung Heizelemente:	
Unterhitze:	1,2 kW
Oberhitze:	1,0 kW
Grill:	2,0 kW
Ringheizkörper:	2,2 kW
Backraumbeleuchtung:	15 W
Abmessungen (B x H x T) mm:	597 x 595 x 548



Angaben gemäß EU-Verordnungen Nr. 65/2014 und Nr. 66/2014.

Technische Daten Kochfeld EH 9947 09

Leistungsaufnahme Kochfeld EH 9947 09:

Hi-Light Ø145 mm (VL/HR):	2 x 1,2 kW
Energieverbrauch $EC_{Hi\text{-}Light}$*:	183,1 Wh/kg
Zweikreiszone 180/120 mm (VR):	1 x 1,7 kW
Energieverbrauch $EC_{Zweikreiszone}$*:	169,4 Wh/kg
Bräterzone 250/140 mm (HL):	1 x 1,8 kW
Energieverbrauch $EC_{Bräterzone}$*:	182,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg $EC_{electric\ hob}$*:	179,5 Wh/kg

***) Energieverbrauch der Kochzonen/Kochmulde, Angabe nach EU-Verordnung 66/2014.**

Hinweise zur Entsorgung

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist auf dem vorliegenden Produkt und der Bedienungsanleitung das Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet:

Eine Entsorgung von Gerät und Verpackung über den normalen Haushaltsabfall ist nicht zulässig!

- Entsorgen Sie dieses Gerät im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
- Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
- Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den örtlichen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um wei tere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produktes zu erhalten.
- Sortieren Sie die Verpackung vor der Entsorgung nach Materialarten wie z.B. Karton (Papier), Plastikfolie usw.
- Sie leisten damit einen wertvollen und positiven Beitrag zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen.
- Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät desbezüglich negative Konsequenzen haben.

DESSAUER-Werksgarantie

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere DESSAUER-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Werksgarantie: Die DESSAUER-Garantie erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen.Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Werksgarantie beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist.

2. Innerhalb der Werksgarantie werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen DESSAUER-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 2 Wochen nach Übergabe des DESSAUER-Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transpor-teur geltend gemacht werden) sowie Einstellungs-, Einregulierungs- und Umstellarbeiten an Gasverbrauchseinrichtungen fallen nicht unter diese Werksgarantie.

3. Durch Inanspruchnahme der Werksgarantie verlängert sich die Garantiezeit weder für das DESSAUER-Gerät, noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet unser Kundendienst nach billigem Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Gas- und Elektrizitätsversorgungsunternehmen. Darunter fallen auch Mängel an den Abgasleitungen (Ofenrohr, ungenügender oder zu starker Schornsteinzug) sowie unsachgemäß ausgeführte Instandhaltungsarbeiten, insbesondere Vornahme von Veränderungen an den Geräten, deren Armaturen und Leitungen.
- Verwendung ungeeigneter Brennstoffe bei mit Kohle und Heizöl gefeuerten Geräten; ungeeigneter Gasbeschaffenheit und Gasdruckschwankungen bei Gasgeräten; ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).

- Verschleiß der den Flammen unmittelbar ausgesetzten Teilen aus Eisen und Schamotte (z.B. Stahl-Guss- oder Schamotteauskleidungen).

Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

ORANIER Küchentechnik GmbH
Weidenhäuser Str. 1 - 7
35075 Gladenbach

DESSAUER

KÜCHENTECHNIK